

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

Программа производственной практики (по профилю специальности)
разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология
хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчики:

Токарева И.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от « 14 » 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 8

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

2. Цели и задачи производственной практики.

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД Производство хлеба и хлебобулочных изделий обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

4. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

2. Содержание производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Осуществление контроля качества сырья	6	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья в соответствии с ГОСТом. Осуществление сравнительного анализа полученных результатов с требованиями ГОСТ.
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Ведение процесса изготовления полуфабрикатов	8	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Выполнение расчета производственной рецептуры на основании унифицированной рецептуры. Подготовка сырья к производству в соответствии с требованиями действующей нормативной документации. Выполнение замеса теста согласно произведенному расчету производственной рецептуры в соответствии с требованиями действующей нормативной документации, предъявляемыми к каждому полуфабрикату. Определение органолептических показателей качества полуфабрикатов в соответствии с ГОСТом.
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	Ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	21	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Разработка технологического плана производства хлебобулочных изделий в соответствии с заданием. Соблюдение последовательности этапов формования хлеба и хлебобулочных изделий. Выполнение формования хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями, предъявляемыми действующей нормативной документации к каждому этапу технологического процесса. Соответствие готового изделия требованиям стандарта.

ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	Эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий	36	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Точность выбора режима работы технологического оборудования. Выполнение правил охраны труда в ходе эксплуатации технологического оборудования.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий предполагает наличие предприятий кондитерской и хлебопекарной промышленности г. Самары и Самарской области соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении работ.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:
Оборудование:

- внутризаводской транспорт для перемещения сырья,
- просеиватели,
- смесители,
- растворители,
- протирочные машины,
- измельчители,
- тестоприготовительное оборудование,
- оборудование для разделки,
- оборудование для выпечки,
- оборудование для упаковки,
- комплексно-механизированные и автоматизированные линии.